



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VEJETERYAN YAHNI

- 1 su bardağı nohut
- 4 adet patates
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 adet soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı pul biber
- 4 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 su bardağı su

Nohut en az 8 saat önceden suya ıslatılır. Sonra yumuşayana kadar haşlanır. En son suyu süzülür. Soğan ve sarımsak ince kıyılır. Tencereye yağ konur, ısınınca atılır, pembeleşene kadar kavrulur. Sonra salça, tuz, pul biber katılır. Bir kaç dakika sonra kuşbaşı şeklinde doğranmış patatesler ve 1 su bardağı sıcak su ilave edilir. Kapak kapatılır, yarım saat kadar pişirilir. Nohut eklenir, karıştırılır, 10 dakika daha pişirdikten sonra ateşten alınır.